## Отзыв

на автореферат кандидатской диссертации Кожемяко Анастасии Владимировны на тему: «Формирование качества продуктов повышенной пищевой ценности, полученных в результате комплексной переработки овощей», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 — Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Обеспечение населения высококачественными продуктами питания в объемах и ассортименте, необходимыми для формирования всесторонне сбалансированного рациона питания является одной из основных задач пищевой и перерабатывающей промышленности. Продукты комплексной переработки овощей и фруктов позволяют сглаживать сезонные колебания в потреблении овощей и фруктов, повышать или понижать калорийность пищевых продуктов, повышать пищевую ценность и усвояемость получаемых в результате переработки продуктов. Несомненно, данное направление исследований является весьма своевременным и актуальным на сегодняшний день.

Основной целью диссертационной работы является обоснование и разработка технологии продуктов питания повышенной пищевой ценности, полученных в результате переработки моркови и свеклы и проведение их товароведной оценки.

Для достижения поставленной цели автором решены следующие задачи: обосновано использование основных овощных компонентов, районированных в Кемеровской области; разработаны рецептуры и технологии получения овощных лактоферментированных напитков высокой пищевой ценности, овощных соусов и овощного мармелада с использование сока и выжимок из моркови и свеклы; проведена органолептическая и товароведная оценка разработанных продуктов; регламентированы физико-химические показатели продуктов , характеризующие их функциональную направленность; разработана нормативная документация на напитки овощные, мармелад желейно-овощной и соусы овощные.

В процессе выполнения работы диссертантом проведено исследование рынка продовольственных товаров и изучение потребительских предпочтений в г.Кемерово; исследованы технологические факторы, формирующие качество продуктов переработки овощей с оценкой содержания флавоноидов, β-каротина в моркови и β-цианина в свекле; обоснованы подходы, формирующие качество продуктов с использованием вторичного сырья.

Результаты исследований обсуждены и одобрены на международных и российских конференциях.

По теме диссертации опубликовано 13 печатных работ, 5 из которых - в периодических изданиях, рекомендованных ВАК и 1- в международных изданиях, включенных в базы цитирования Scopus.

В качестве замечаний необходимо отметить следующие:

- В таблице 2 в качестве используемых компонентов напитков, отобранных для 1. ферментации, приведены яблочный и облепиховый соки. Какую смысловую нагрузку несут данные компоненты в дальнейших исследованиях?
- 2. В автореферате не приведены результаты исследований по определению сроков годности разработанных продуктов. Согласно какого документа проводилось данное исследование и какой использован «коэффициент резерва»?

Указанные замечания не снижают научной и практической ценности данного исследования. Проведенные исследования базируются на современных методах постановки задачи, имеют логичный и законченный характер. Представленная диссертационная работа заслуживает высокой оценки.

работа Кожемяко Анастасии Владимировны Диссертационная тему: «Формирование качества продуктов повышенной пищевой ценности, полученных в результате комплексной переработки овощей» соответствует требованиям ВАК, предъявляемым к диссертационным работам и заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения общественного питания.

Главный сотрудник научный отдела специализированных продуктов НИИ детского нитания – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и

биотехнологии», д.б.н.

ул. Диесе Антипова Татьяна Алексеевна. 143500, Московская область, г.Истра,

Московская д.48

Test. 8(4983113-03-96

info@niidp.ru 27.05.2021 г

Подпись руки Антиповой Т.А. заверяю Специалист по кадрам

Наретя Н.О.